Es ſcheint dafür auch ſchon der Umſtand zu ſprechen, daß uns die erſte Copalchi-, wie oben erzählt, unter dem Namen Cascarilla de Trinidad zukam.

Mit Recht dürfte man alſo dieſe neue Copalchi-Rinde den Aerzten zu einer vergleichenden Unterſuchung mit unſerer bisherigen Cascarille zu empfehlen ſeyn.

Nachſchrift aus einem Briefe des Herrn von Bergen an Dr. Brandes. Es iſt mir ſehr erfreulich geweſen, aus Ihrem Archive zu ſehen, daß unſere Anſichten über die Natur und Abſtammung der Copalchi ſo genau zuſammentreffen. Bei vielfachen Geſchäften konnte ich das Heft des Archivs, in welchem ſich Ihre intereſſante Abhandlung findet, erſt in einer Zeit leſen, wo dieſe Charakteriſtik bereits abgefaßt war, um ſo angenehmer war es mir aber, zu ſehen, wie ſowohl unſere Anſichten als auch die Verſuche des Herrn von Santen mit den Ihrigen ſo ſehr zuſammenſtimmen.

Vergiftungserſcheinungen durch Stramonium;

von

Dr. Maig's *).

Ein 2½jähriges Kind fand einen kleinen Beutel, welcher Stramoniumſamen enthielt, und aß davon eine unbekannt gebliebene Portion. Zuerſt zeigte ſich ein hoher Grad von Aufgeregtheit, ſonderbare ſcherzhafte Reden und Gebehrden, ſchnell wechſelndes Singen, Lachen, Schreien; dann und wann wieder plötzliches Aufſchrecken und Unruhe, und das Kind klammerte ſich mit Verzweiflung an die Mutter,

*) North americ. med. and surg. Journ.; Archiv für die medicinische Erfahrung von Dr. Horn, Dr. Nasse und Dr. Wagner. 1827. May-Juniheft. 512.

als ob es fürchte, von einem Abhang herunter zu fallen, wurde dann wieder ruhig und verfolgte mit Hand und Augen die Fliegen (muscae volitantes). Das Geſicht wurde ſcharlachroth, die Haut heiß, der Puls ſehr beſchleunigt, Zunge und Schlund trocken und roth; Geſicht, Hals und Bruſt waren mit einer Menge kleiner Petechien bedeckt. Ein Brechmittel wirkte gut, brachte aber nur ein Samenkorn heraus. Nach durch Infusum sennae und wiederholten Klyſtieren bewirkten Stuhlgängen wollte die Wärterin in dem Abgange 40 Samenkörner gefunden haben. Gegen Mitternacht minderte ſich die Hirnaffection und am folgenden Tage war das Kind ziemlich wohl, die Haut juckte weniger, aber die Petechien verſchwanden erſt nach mehreren Tagen vollkommen. Schon früher hatte Hr. M. bei einem Mädchen beobachtet, welches, um ſich zu vergiften, Stechapfelſamen genoſſen hatte, Beſinnungsloſigkeit, Tetanus und erweiterte Pupille. Auch an einigen der erſten Coloniſten von Virginien beſtanden die Wirkungen vom Genuß des Stramoniums in einem hohen Grade von Berauſchung.

Bemerkungen über einige nützliche Maulbeerbäume *).

Aus der Gattung Morus ſind mehrere Arten, welche ihrer Eigenſchaften und Nutzens wegen auch außer dem weißen und ſchwarzen Maulbeerbaum Aufmerkſamkeit verdienen.

Die Wurzel von Morus nigra iſt bitter ſcharf und purgirend (Decand. Vers. über die Arzneyk. der Pfl. 316).

*) Vergl. Hannöverſches Magazin 1827. Oken's Naturgeſch. II. a. 536. Br.

Der virginiſche Maulbeerbaum gedeihet ſehr gut bei uns. Die Früchte geben eine erquickende Nahrung und das Holz liefert gute Dielen.

Morus tartarica wächſt an der Moldau und Tanais, ſowie in den Wäldern von Azow. Die Früchte werden nicht nur roh, ſondern auch getrocknet und eingemacht gegeſſen, auch macht man ein wein- oder branntweinartiges Getränk daraus.

Die Rinde von Morus tinctoria wirkt wurmtreibend und das Holz dieſes in Braſilien einheimiſchen Baums iſt als gelbes Farbematerial unter dem Namen gelbes Braſilienholz oder Fuſtikholz bekannt; auch dient es zum Färben und eignet ſich ſeiner feſten Beſchaffenheit wegen zu Drechslerarbeiten.

Die Frucht des Papiermaulbeerbaums, welcher in China, Japan und auf den Südſeeinſeln wächſt, wird gegeſſen und aus der Rinde der jungen Zweige verfertigen die Einwohner Papier, Stricke und verſchiedene Zeuge. Dieſe Rinde iſt faſt das einzige Produkt, welches den Südſeeinſulanern Kleidungsſtücke giebt. Der Baum kömmt faſt nie zur Blüthe, weil man zur Verfertigung von Zeugen nur die drei- bis vierjährigen Schößlinge gebrauchen kann.

Das Holz des auf Jamaika wachſenden Morus zanthoxylum iſt dem von M. tinctoria ähnlich, wird aber für geringer gehalten.

Morus indica wächſt in Japan, Malabar, Zeylon und Amboina, ſeine Blätter werden von den Indianern als Gemüſe gekocht und gegeſſen.